

**INOVASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN BUBUR SUMSUM  
DENGAN BAHAN DASAR TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

**SKRIPSI**

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Pariwisata



oleh

**Asma Muthi'ah**

**NIM 1604899**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN INDUSTRI KATERING**

**FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**BANDUNG**

**2020**

Asma Muthi'ah, 2020

**INOVASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN BUBUR SUMSUM DENGAN BAHAN DASAR  
TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

**INOVASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN BUBUR SUMSUM  
DENGAN BAHAN DASAR TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Oleh

Asma Muthi'ah

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Asma Muthi'ah 2020

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli 2020

Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,

Dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

Asma Muthi'ah, 2020

**INOVASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN BUBUR SUMSUM DENGAN BAHAN DASAR  
TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)

## LEMBAR PENGESAHAN

### **INOVASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN BUBUR SUMSUM DENGAN BAHAN DASAR TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd., M.Si

---

NIP: 19710309 201012 2 001

Pembimbing II



Andreas Suwandi, S.Pd.,Gr.,M.Pd

---

NIP: 92019021 9890412 101

Mengetahui

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering

Dr. Dewi Turgarini, MM.Par.

---

NIP. 19700320 200812 2 001



# **INOVASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN BUBUR SUMSUM DENGAN BAHAN DASAR TAMBAHAN UBI JALAR UNGU**

**Asma Muthi'ah**

**1604899**

## **ABSTRAK**

Inovasi bubur sumsum dengan bahan dasar tambahan buah ubi jalar ungu adalah salah satu upaya yang dilakukan peneliti untuk menambah nilai gizi yang terkandung dalam jajanan pasar tradisional Indonesia tersebut. Peneliti berharap dengan adanya penambahan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar pada produk selain dapat meningkatkan gizi yang terkandung didalamnya, juga dapat menambah daya tarik tersendiri untuk produk tersebut sehingga secara tidak langsung turut melestarikan salah satu produk jajanan pasar tradisional Indonesia.

Metode penelitian yang dilakukan dalam penulisan skripsi ini yaitu metode penelitian eksperimental. Uji formula standar resep, pembuatan desain kemasan serta perhitungan harga jual produk dilakukan dalam penelitian ini. Produk diuji oleh pembimbing dan peneliti. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan resep yang digunakan untuk membuat produk bubur sumsum ubi ungu adalah resep dengan perbandingan tepung beras dan ubi ungu sebanyak 1:4 dengan harga perkemasan sebesar Rp.11.000. Target pasar yang dituju adalah masyarakat menengah keatas dengan penjualan yang dilakukan secara daring. Peneliti dapat mengetahui bahwa untuk menjalankan suatu usaha bubur sumsum ubi ungu ini diperlukan ketekunan, ketelitian dan konsisten untuk mencapai kesuksesan di masa mendatang.

**Kata Kunci : Inovasi, Strategi Pemasaran, Bubur Sumsum, Ubi Jalar Ungu**

**INNOVATION AND MARKETING STRATEGY FOR MARROW  
PORRIDGE PRODUCTS WITH ADDITIONAL BASIC INGREDIENTS  
PURPLE SWEET POTATO**

**Asma Muthi'ah**

**1604899**

**ABSTRACT**

The innovation of marrow porridge product with the basic ingredients of purple sweet potato is one of the efforts made by researchers to add the nutritional value that contained in that traditional Indonesian market snacks. Researchers hope that the addition of purple sweet potato as a basic ingredient in the product, in addition to increasing the nutritional value contained in it, can also add its own appeal to the product so that it indirectly participates in preserving one of Indonesian's traditional market snacks.

The research method that used in writing this thesis is the experimental research method. By testing the standard formula of the recipe, making the packaging design, and calculating the selling price of the product. The product tested by supervisors and researchers. The results of the study showed the recipe used to make purple yam marrow porridge products is a recipe with a comparison of rice flour and purple yam as much as 1:4 with a container price of Rp.11.000. The target market intended is the upper middle class with sales made online. Thus, researchers can know that to run a purple yam marrow porridge business it takes perseverance, thoroughness and consistentness to achieve future success.

**Keywords: innovation, marketing strategy, marrow porridge, purple sweet potato**

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMA KASIH .....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI .....	7
DAFTAR TABEL .....	9
DAFTAR GAMBAR .....	10
BAB 1 PENDAHULUAN .....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah .....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah .....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Kegunaan Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
a. Kegunaan Teoretis .....	Error! Bookmark not defined.
b. Kegunaan Praktis .....	Error! Bookmark not defined.
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Kajian Pustaka .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Makanan Tradisional .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Wisata Kuliner .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Inovasi Produk .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Bubur Sumsum .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.5 Ubi Jalar Ungu .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.6 Resep .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.7 Kemasan .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.8 Daya Tarik Produk .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.9 Labelling .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.10 Strategi Pemasaran .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.11 Biaya Standar Produksi .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.12 Penentuan Harga Jual .....	Error! Bookmark not defined.
2.1.13 Peralatan Pembuatan Bubur Sumsum Ubi Ungu ..	Error! Bookmark not defined.
2.1.14 Bahan Baku Pembuatan Bubur Sumsum Ubi Ungu	Error! Bookmark not defined.
2.2 Penelitian Terdahulu .....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kerangka Pemikiran .....	Error! Bookmark not defined.
BAB 3 METODE PENELITIAN .....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Metode Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.

3.3 Operasional Variabel .....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	Error! Bookmark not defined.
BAB 4 HASIL PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Hasil Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Analisis Prosedur Pembuatan Bubur Sumsum Ubi JalarUngu	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Persiapan Bahan Baku .....	Error! Bookmark not defined.
4.2.2 Proses Pembuatan Bubur Sumsum .....	Error! Bookmark not defined.
4.3 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.1 Uji Coba Resep Bubur Sumsum Sampel 1 .....	Error! Bookmark not defined.
4.3.2 Uji Coba Resep Bubur Sumsum Sampel 2 .....	Error! Bookmark not defined.
4.4 Desain Kemasan dan Labelling Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4.4.1 Perhitungan Kandungan Gizi Bubur Sumsum Ubi Ungu	Error! Bookmark not defined.
4.5 Biaya Standar .....	Error! Bookmark not defined.
4.5.1 Harga Jual Produk .....	Error! Bookmark not defined.
4.5.2 Biaya Investasi.....	Error! Bookmark not defined.
4.6 Strategi Pemasaran Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4.6.1 Bauran Pemasaran ( <i>Marketing Mix</i> ) .....	Error! Bookmark not defined.
4.6.2 Analisis SWOT.....	Error! Bookmark not defined.
4.6.3 Matriks SWOT .....	Error! Bookmark not defined.
4.7 Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....	Error! Bookmark not defined.
4.7.1 Karakteristik Responden.....	Error! Bookmark not defined.
4.7.2 Tanggapan Responden.....	Error! Bookmark not defined.
4.8 Matriks Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....	Error! Bookmark not defined.
5.1 Simpulan .....	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran. ....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA .....	Error! Bookmark not defined.



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kandungan Kalori dan Unsur Gizi Ubi Jalar per 100 gram.....	2
Tabel 2.1	Kandungan Antosianin Ubi Jalar Berdasarkan Daerah Penghasilnya ...	12
Tabel 2.2	Peralatan Pembuatan Bubur Sumsum .....	18
Tabel 2.3	Bahan Baku Pembuatan Bubur Sumsum .....	20
Tabel 2.4	Penelitian Terdahulu .....	21
Tabel 3.1	Operasional Variabel.....	29
Tabel 4.1	Standar Resep Bubur Sumsum Ubi Jalar Ungu .....	33
Tabel 4.2	Resep Bubur Sumsum Ubi Jalar Ungu Sampel 1 .....	38
Tabel 4.3	Resep Bubur Sumsum Ubi Jalar Ungu Sampel 2 .....	42
Tabel 4.4	Kandungan Gizi Bubur Sumsum Ubi Ungu per 100 Gram Bahan .....	48
Tabel 4.5	Kandungan Gizi Bubur Sumsum Ubi Ungu per 1 kemasan .....	48
Tabel 4.6	Harga Pokok Produk Bubur Sumsum Ubi Ungu .....	49
Tabel 4.7	Biaya Investasi Usaha SUMBU .....	51
Tabel 4.8	Matriks SWOT Produk SUMBU .....	59
Tabel 4.9	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	62
Tabel 4.10	Responden Berdasarkan Rentang Usia .....	63
Tabel 4.11	Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	64
Tabel 4.12	Tanggapan Responden Berdasarkan Tampilan.....	65
Tabel 4.13	Tanggapan Responden Berdasarkan Rasa .....	65
Tabel 4.14	Tanggapan Responden Berdasarkan Tekstur.....	66
Tabel 4.15	Tanggapan Responden Berdasarkan Aroma .....	67
Tabel 4.16	Tanggapan Responden Berdasarkan Kemasan .....	68
Tabel 4.17	Tanggapan Responden Berdasarkan Pilihan Harga .....	68
Tabel 4.18	Matriks Penelitian .....	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Identitas Responden Pra Penelitian.....	3
Gambar 1.2 Grafik Data Hasil Pra Penelitian .....	4
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 4.1 Bubur sumsum sampel 3 .....	36
Gambar 4.2 Bubur Sumsum Sampel 1 .....	41
Gambar 4.3 Bubur Sumsum Sampel 2.....	45
Gambar 4.4 Kemasan Bubur Sumsum Ubi Jalar Ungu .....	46
Gambar 4.5 Desain Logo Bubur Sumsum Ubi Jalar Ungu .....	47
Gambar 4.5 Lokasi Kedai Tempat Penjualan Produk SUMBU .....	55